Alte Obstsorten in Rheinhessen

Seit Jahrzehnten verschwinden fast unmerklich (Obst-)Bäume aus Gärten, Wiesen und Feldern unserer Landschaft – mit ihnen zahlreiche alte und lokale Obstsorten. Hier werden Sorten vorgestellt, die um 1900 in Rheinhessen angebaut wurden und heute nur noch selten anzutreffen sind. Der heutige Anbau alter Obstsorten ist ein Bekenntnis zu einer jahrhundertealten Tradition, praktiziertem Klimaschutz, regionale Förderung und ein Versprechen an die Zukunft.

Brauner Matapfel (Kohlapfel)

„Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm." Fast jeder kennt die Bedeutung dieser Redensart. Dem strengen Wortsinn nach sagt sie: Sobald die Frucht reif geworden ist, fällt sie auf den Boden. Damit das passieren kann, gibt es ein Kommunikationssystem aus Signalmolekülen zwischen Baum und Früchten. Die Äpfel produzieren Ethylen (C2H4), ein Pflanzenhormon, und signalisieren dem Baum, dass sie reif sind. Ein Reifungs- bzw. Alterungsprozess findet statt, woraufhin die Blätter mit der Produktion von Abscisinsäure, ein Phytohormon, beginnen. Dies führt dazu, dass sich zwischen Zweig und Apfelstiel eine Trennschicht bildet, der Nährstofftransport eingestellt wird und die Frucht zu Boden fällt.

Dieser Vorgang lässt sich verfolgen an der alten Lokal- und Regionalsorte ‚*Brauner Matapfel*', einer Sortenrarität für Liebhaber. Die Herkunft des wein-, fein säuerlichen Winterapfels ist unbekannt. Der in Zweibrücken und Hornbach (heute beide Orte in Rheinland-Pfalz) tätige Botaniker, Arzt und lutherische Prediger *Hieronymus Bock* (1498-1554), genannt Tragus, erwähnte die Obstsorte 1546 in seinem „Kreuter Buch" als „Koläpffel" (1), beschrieben wurde er von *Johann Volkmar Sickler* 1797 im „*Teutschen Obstgärtner*" als ‚*Brauner Matapfel'* (2). Die Farbe des Apfels ist größtentheils dunkelroth und nahe am Stiel spielt er aus der rothen in eine dunkle violette Farbe. An der Winterseite ist er hellgelb, so wie auch oft hie und da, unter dem Rothen dieses Gelbe in größern und kleinern Flecken hervorschimmert. Die wahre Farbe der Sommerseite ist aber schwärzlich, in dem noch dunklere Streifen zu sehen sind" (3). Dieser Apfel hat aber „noch zwei Spielarten*: a*) der weiße Matapfel und b) der schwarze Matapfel" (4). 1799 beschreibt Sickler die Sorte *‚Schwarzer Borsdorfer*'. „Die Farbe des Apfels auf der Sommerseite ist schwarzbraun und auf der entgegen stehenden braunroth und die Schale desselben etwas dick" (5).

Die Sorte gehört somit zu den ältesten heute bekannten Sorten des Kulturapfels (*Malus domestica*). Die Bezeichnung *Mat* stammt von dem altgermanischen Wort für Essen oder Speise. Seine Synonyme sind: Schwarzbrauner M. und Schwarzer M. (6). Im 18. Jahrhundert im Feld- bzw. Streuobstanbau der Pfalz, Badens und Württembergs als robuster, dunkelvioletter ‚Kohlapfel' mit einem Stich ins Braune weit verbreitet und in Franken, der Pfalz und Rheinhessen, wie auch in der Gegend um Frankfurt, beliebt. In Österreich kam er im 19. Jahrhundert häufig vor. Der weiße und braune Matapfel bzw. ‘Mohrenapfel‘ wurde auch als Wege-,

Fahrbahn oder „Straßenobst“ (7) verwendet. Dies entspricht dem heutigen, eher euphemistisch zu verstehenden Begriff des Straßenbegleitgrüns. Heute kommt er nur noch sehr selten vor und hat eher museal-romantischen Charakter. Ein Halbstamm wächst in Wackernheim auf einer Obstwiese, ein hochstämmiger in der Abteilung Streuobstwiese des Botanischen Gartens der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz, ein sehr alter steht in Hillesheim und ein drei-vierjähriger Hochstamm gedeiht auf Bittenfelder Sämling Unterlage im Pfarrgarten der St. Laurentius Gemeinde in Mainz-Ebersheim.

Matäpfel gehörten vor 150 Jahren zu den verbreitetsten Sorten. Neben dem ‚*Braunen*‘-, ‚Schwarzen‘- und ‚*Weißen Matapfel‘* waren es vor allem die ‚Rheinische Schafsnase‘ (früher ‚*Leichter Matapfel*‘) und der ‚*Gestreifte Matapfel*‘. Sie haben früher auf den Märkten in Mainz und Ingelheim mit edlem Tafelobst konkurriert. Der anspruchslose, lang haltbare, sehr gute Wirtschafts- und brauchbarer Tafelapfel war ein gesuchter Markt- und Handelsapfel, der stets gute Preise erzielte. Vor allem als Kelter- und Mostapfel fand er Verwendung. Zur Herstellung von „Aepfelwein“ (8) war die spätreifende Kernobstfrucht hochgeschätzt, wie auch der aus dem Neuwieder Becken stammende ‚*Rheinische Bohnapfel*‘. Eduard Lucas, königlich württembergischer Garteninspector ..., schreibt im Kapitel „Die Bereitung des Frankfurter Apfelweins nach Sachsenhäuser Art“ seines Buches „Die Obstbenutzung“: „Die Aepfel sollen fester, doch nicht zu saurer Art sein, wie z.B. Kohläpfel (Schafsnase), Matäpfel ... überhaupt späte, feste Sorten ... da es außer dem Kohlapfel wohl selten gelingen möchte, einen vorzüglichen Körper haltenden Wein zu erzielen; nur dieser Kohlapfel gibt nach der Erfahrung für sich allein einen guten, dauerhaften Wein“(9).

Die Früchte werden nicht groß, sind aber stets gleichmäßig. Das laut Handlechner & Schmidthaler feinzellige (10), laut Hartmann gröbkörnige (8) Fruchtfleisch ist gelblich- bis grünlichweiß. Der Geschmack ist ausgewogen, gering gewürzt, etwas weinsäuerlich und saftig. Die Anfang Oktober pflückreifen Äpfel geben ein schönes, rosa gefärbtes Kompott. In der Behandlung sind sie nicht zu empfindlich und halten sich auf kühlem Lager über den ganzen Winter bis in den Mai. Der anspruchslose und widerstandsfähige Herzwurzler mit später, langanhaltender Blüte wächst stark, wird groß mit hochgewölbter, im Alter überhängender Krone (11) und bleibt gesund bis ins hohe Alter. Ein pflanzlicher Rückschnitt ist entbehrlich. Er würde nach Lucas (12) nur zur Anschwellung des Stammes führen. Der spät einsetzende Ertrag der fast gleichmäßig braundunkel mit einem leichten Stich ins Lila überhauchten herbstroten Früchte ist regelmäßig und sehr hoch. Je älter der Baum, je dunkler die Fruchtfärbung.

Text: Jan Paaz

Engelbrecht (1889): Deutschlands Apfelsorten; Lucas, Oberdieck (1875): Handbuch der Obstkunde; Iglhauser, B.; Eipeldauer, H. (1996): Pomillennium, Hartmann, W., Fritz, E. (2008): Farbatlas Alte Obstsorten; Jahn, Lucas (1859): Handbuch der Obstkunde; Mühl, F. (1991): Alte und Neue Apfelsorten; Ges. f. Pomol, Bayern (2007): Apfel- u. Birnensorten Europas; Pro Specie Rara / Fructus

(1998); Hartmann, W., Fritz, E. (2008): Farbatlas Alte Obstsorten; Jahn, Lucas (1859): Handbuch der Obstkunde; Diel, August Friedrich Adrian (1799-1832): Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. 26 Bände.

(1) Bock, Hieronymus: Kreuter Buch, Strasburg bei Wendel August 1546, S. 842

(2) Sickler, Johann Volkmar: Der teutsche Obstgärtner. Bd. 7, Weimar 1797, S.21

(3) Sickler, 7, 1797, S. 22

(4) Sickler: .7, 1797, S. 24 Die Farbe der Frucht beim schwarzen Matapfel ist „violet schwarz, hat oft nichts grünes, ist zarter noch vom Fleisch ... der Wuchs des Baumes ist bey allen drey Spielarten einerley“.

(5) Sickler: Der teutsche Obstgärtner. Bd. 12. Weimar 1799 S. 267ff Schwarzer Borsdorfer MDZ S322

(6) Weitere Synonyme: Badischer Brauner; Bäumleapfel; Echter Kohlapfel; Schwarzschillernder Kohlapfel; Mohrenapfel; Schmiedeapfel; Schwarzlicher; Unterländer; Unterländer Apfel.

(7) Lucas, Eduard: Die württembergische Obst- und Traubenausstellung im Jahr 1852, in: Wochenblatt für Land- und Forstwirtschaft 5, 1853, Beilage 001,1853, S. 20. Ebenso: Obstbäume an Feldrändern, vorzüglich als Allee, in: Centralblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern. 1847 = Jg.37, 02.1847, S. 48.

(8) Sickler: 7, 1797. S. 23

(9) Lucas, Eduard, Die Obstbenutzung: eine gemeinfaßliche Anleitung zur wirtschaftlichen Verwendung unserer wichtigeren Obstsorten, Stuttgart 1856, S.248ff

(10) *Handlechner,Gerlinde; Martina Schmidthaler, Martina: Äpfel & Birnen, Schätze der Streuobstwiesen, 2. Auflage,* LEADER Region Tourismusverband Moststraße *2019, S.* 42.

(11) Hartmann, Walter: Alte Obstsorten, 6. Erweiterte Auflage, Stuttgart 2019, S. 58.

(12) Hartmann, Walter: 2019, S. 58. Im Gegensatz dazu: Sickler: 12.1799, S. 268: „Der Stamm ist von mittelmäßiger Stärke, ... Die Krone bildet eine breite Kugel, spreitet aber ihre Aeste ziemlich aus einander und ob sie schon stark belaubt ist, so ist sie doch sehr durchsichtig“.

(13)

Weißer Matapfel (Cromelor; Gestreifter Matapfel; Spätblühender Matapfel; Stielapfel; Tiefbutzen; Weißer Würzapfel; Würz-Apfel)

Hartmann, W., Fritz, E. (2008): Farbatlas Alte Obstsorten; Jahn, Lucas (1859): Handbuch der Obstkunde; Diel, August Friedrich Adrian (1799-1832): Versuch

einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. 26 Bände.

Gestreifter Matapfel

Fortak (2010): Pomologenverein, Jahresheft 2010; Pomologenverein (Hrsg.) (2010): Jahresheft 2010, S. 22ff; Kaiser, U. (Hrsg.) (2019): Verzeichnis aller in Deutschland angebauten Kernobstsorten (von Richard Zorn); Kahl. S.; Scheibel, R. (2016): Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen; 4. Auflage

1799 schwarzer Borsdorfer